月刊

えくてびあん

立川と語ろう　立川に生きよう

〈EKUTEBIAN VOL.17 JUNE 1999〉

6

まい あーと■ クレー人形「何するの」by さとうその子

くらふと画報 ⑤　協力：立川市クラフト同好会

銅板製ネーム・プレート

高級感漂う「コパークラフト」入門編

厚さ0.15～0.2ミリの銅板に細工を施し、高級かつ重厚な感触の作品が手軽に作れるコパークラフト。その入門編として、今回は「表札」を作った。用意するものは銅板、使用済みボールペン、油性ペン、新聞紙、手袋、はさみ、入浴剤に使われるイオウなど。日曜大工の材料店等で簡単に手に入るものばかり。全部揃えて五千円でおつりがくる。紙幅に限りがあり大まかな作り方しかご紹介できないが、興味のある方は、栄町のご自宅で教室を開く野口さん（536-3503）まで。

今月の先生
野口幸子さん（栄町）

1　銅板に文字を写し取る。鉄筆（使用済みボールペンで可）で輪郭をなぞったら、銅板に直接鉄筆をあてる。

2　裏表両面から鉄筆をあて、文字に凹凸をつけたら、手垢を落とすために洗い流す。

3　中板の大きさに併せて銅板を切り取る。中板はカマボコの板などで充分。

4　文字の部分を油性マジックで塗り潰す。その理由は5の工程で明らかに。

5　イオウ（温泉の素）を溶かした水に銅板をくぐらせと、銅板が黒ずみ質感が出る。マジックの部分は変色しないという仕組み。

6　中板に貼りつけ、金属用の洗剤で磨くと、マジックが落ちて文字が浮き出る。鉄筆で細かい点を打ち、表情をつければ出来上がり

■高田尚紀さん (26)

■渡邊　淳さん (18)

●「佐藤塾」宗師・佐藤勝昭さんは元極真空手世界チャンピオンという経歴を持つ。世界の強豪を相手にしてきた経験と実績をもって「王道空手・日本空手道」の一宗を開き、現在塾長として選手の育成指導にあたっている。

●えくてびあんレポート

我に克つ我

日々を漫然と過ごす身には、あまりにも眩しい光景。
多くの練習生が集う柴崎町の空手道場『佐藤塾』では、この日、上級者の稽古が行われていた。
本当に強い人とは、自分の弱さを思い知る人。
弱さと対峙し、徹底的に鍛え、闘うことができる人。
そして、若者たちは紛れもなく闘っていた。汗だくになり、息を切らし、顔を歪ませながら。
闘う人たちのその姿は、涙が出そうなほど、美しい。

日本空手道『佐藤塾』(柴崎町) 道場にて

■ナデ・ラセキさん (32)

■大西健太郎さん (20)

シリーズ この人と1時間㉑

力を合わせ"一番(プルミエール)"へ

～パティスリー『プルミエール』店主～ 遠山好幸さん

二十代半ばで独立し今年で9年。若さというハンデに屈せず「お菓子には夢がなくてはならない」という信条を、ひたすら貫いてきた遠山好幸さん（西砂町1丁目）。妥協を許さぬ本物指向の洋菓子と、ケーキ教室等のユニークな企画を通し、わが街に『プルミエール』の名を根付かせてきた。

その遠山さんが、今、新しいステップへの扉を模索している。奥さまやスタッフと日々話し合い、多くの人々との交流から何かをつかもうとする姿勢。そこには、自分たちのめざすものと人に愛されるもの、その接点をなんとか見出し、誰でもない"遠山のケーキ"を作ろうとする青年の赤裸々な姿があった。たかがケーキ、されどケーキ。『プルミエール』は、いよいよこれからが本番だ。

〔プロフィール〕

■遠山好幸（とおやまよしゆき）：昭和39年生れ。山梨県大月市出身。平成3年、夫人のの奈苗さんの故郷である立川市一番町に、パティスリー『プルミエール』を開店。以降、こだわり尽しの洋菓子と「ケーキ教室」などのユニークな企画を通して独自の個性を発揮。地域の人々を中心に評判となり、多くのファンを獲得。わが街の味を代表するパティシィエの一人となる。昨年2月に英国洋館風の新店舗を開店。現在は従来通りテイクアウトのみの営業だが、近々2階フロアにティールームをオープンする予定。ケーキを味わうだけに留まらない"遠山ワールド"の展開を念頭に、4名のスタッフとともに鋭意の日々を送っている。

■立井啓介（たていけいすけ）：本誌編集人。

啓介　遠山さんとはずいぶん前から親しくしていただいてるんですが、こうしてゆっくりお話する機会はあまりなかったですよね。今日は楽しみにしてたんです。

遠山　私は上手な言葉を知らないので、何か変なことを云ってしまいそうで、緊張しています。

啓介　昨年でしたっけ、お店を新しくされたのは。

遠山　ええ、お陰さまで1年と2ヶ月たちました。それまでは立川の「一番町」、と云ってもここからすぐの場所なんですが、そこで8年間やってました。

啓介　そうすると『プルミエール』は今年で9年目ということですね。そもそも遠山さんが洋菓子の道に進まれたのはどうしてだったんですか。

遠山　お恥ずかしい話なんですが、まったくの成り行きまかせと云うか、「ケーキ職人を目指すぞ」なんていう志みたいなものは全然なかったんです。小さい頃から母親の手伝いをしていて、料理にはなんとなく興味を持つようになって、一応は高校卒業して料理の専門学校に入ったんですね。でも根がいいかげんなものですから、卒業する頃になっても就職を決めずに宙ぶらりんの状態だったんです。同級生で就職先が決まってなかったのは私だけだったんですよ（笑）。

啓介　学校では料理全般を学ばれたんですか。

遠山　そうです。広く浅く、ですね。それでお菓子の道を選んだのも実は「消去法」だったんですよ。

啓介　消去法？

遠山　フランス料理は田舎育ちの私には敷居が高い。日本料理は厳しそう。中華はなんと云うか、グロテスクなイメージがあって。

啓介　ああ、なんとなくわかりますね（笑）。

遠山　それも気が弱い私には無理かなと。で、残ったのはお菓子しかなかったんです。で、先輩の紹介などで洋菓子店を転々としてたんですね。「石の上にも三年」の根性がなくて、本当に根無し草のようでした。

啓介　今の遠山さんからはまったく想像できないですねえ。その宙ぶらりんの遠山さんに、「この道でやっていくんだ」という覚悟が生まれたのは、何かきっかけがあったんですか。

遠山　そんな、覚悟なんて大袈裟なものはなくて、はっきり云ってしまえば生活のためなんです。その頃、妻（奈苗さん）と出会いまして、25歳の時、今から10年前なんですが結婚したんです。で彼女の実家が立川だったものですから、こちらでがんばろうと。

啓介　勝手なイメージで申し訳ないんですが、遠山さんといえば若くて才能もあって、夢に向かって邁進していく青年パティシィエという感があったんです。でもお話を伺っていると、意外にもそうではなかった。

遠山　そうなんです。こう云うとアレなんですが、妻がいなかったら今の私はないと思うんですね。結婚して子供ができて、家族を養っていかなければいけない。そのために自分ができることを精一杯やるしか、道がなかったんです。実を云うと『プルミエール』はケーキ屋ではなくて、サンドイッチ屋から始まったんですよ。

啓介　え、サンドイッチですか？

遠山　ええ、そうです。それも店舗なしで。毎朝4時に起きて、妻とサンドイッチを作って、それを昭島の『昭和の森』にあるゴルフ練習場で手売りしてたんです。「サンドイッチいかがですか」って駅弁屋さんみたいに（笑）。それを毎日毎日やってました。

啓介　うわあ、それは知らなかったなあ。

遠山　ちょうどバブルが絶頂の頃だったんでゴルフの練習に来る人も多くて、売れる時は飛ぶように売れるんです。それでなんとか妻と二人三脚で、文字通り「日銭を稼ぐ」といった状態でした。「これで子供のオムツが買えるな」なんて（笑）。

立井　以前から遠山さんには、ある種の強さがあるなあと思っていたんですが、なるほど、そんな経験があったんですか。「創業者利益」という言葉もありますけれど、物事を土台から興した人にしか持てない力でしょうね。

遠山　そう云っていただけると、本当に嬉しいですね。

立井　でも、いくら根無し草だったとは云っても、一時は『マキシム・ド・パリ』（東京銀座にある老舗）などにいた時期もあって、一流の仕事を間近にされていたわけでしょう。現実として商売はしなければいけない、でも「作り手」としての葛藤はなかったんですか。

遠山　確かに「おい、弁当屋」なんて呼ばれてしまう辛さというのはありました。でも、その頃に得たものは本当に大きくて、たった数百円のサンドイッチ1個を売るということが、どんなに大変なことなのか、骨身に染みて感じました。でも何より大きかったのは、自分が作ったものをお客様が「美味しい」と云ってくれる、その喜びだったんですね。店舗も厨房もなく、普通の家庭のキッチンで、それでも一生懸命作ったものが喜んでもらえるということ。これは本当に嬉しかったですね。

立井　それは、まさしく作り手としての喜びですね。

遠山　ええ、おっしゃる通りです。作り手として「こんなものを作りたい、こんな事をやってみたい」と考えるようになったんですね。ちょうどバブルもはじけてゴルフの練習に来る人も少なくなってきて、ようやく自分たちの店を出すことにしたんです。近所の人も気がつかないくらい本当に小さな店でした。

立井　もう5～6年前になるのかなあ。西武立川駅の近くに『プルミエール』という、小さいけどとても美味しいケーキ屋さんがあるという噂が入ってきて。それでウチも取材をさせていただいてね。確かその時「ウェディングケーキを自分たちで作る」という企画をされていて。

遠山　はい（笑）、そうでしたね。

立井　遠山さん、僕らもそうなんですが、モノを作るという仕事は幸せだと思いませんか。明日はこんなことをやってみようだとか、今度はこうしてみようという気持ち、そしてそれが形になる喜びというのは、何物にも代え難いものがあるんじゃないですか。

遠山　おっしゃる通りです。でも一方で、形になってしまったモノへの責任の重さというのも感じてきているんです。私のように根無し草で自慢できる実績もない者が、いろいろな取材を受けたり、一流シェフのいる店と比較評価されたりする。そういうことに、とまどってしまう自分がいるんですね。お客様の言葉、妻やスタッフの意見も含めて、本当の意味での「遠山好幸のケーキ」を作っているのかどうか。それを考えていきたいんです。もちろん経営者として、自己満足ではいけませんけれども。

立井　作る自分と売る自分、この葛藤は、表現者にとって永遠の命題ですものね。

遠山　つい最近なんですが、世界的に事業を展開している某日本料理店に抹茶ケーキを卸すことになったんです。それで張り切って作ったんですが、そこの社長に「こんな菓子を俺の店に納めるな」と面と向かって云われたんです。実は『プルミエール』を始めて以来、私はこれまで味のことで文句を云われたことがないんですね。

立井　それは厳しいですね。ショックだったでしょう。

遠山　当然「美味い」と云われると思ってましたから（笑）。ところが「これは抹茶ケーキじゃなくて、抹茶色のケーキだ」ってピシャリと。で、これまでの作り方を抜本的に考え直して、抹茶の量を何倍も増やしたところ、それが美味しいんですね。今まで全く気がつかなかったんです。ここにきて本当に気づかされること、思い知らされることがたくさんあるんですよ。

立井　でもお話を伺っていると、遠山さんと『プルミエール』の次のステップがいよいよ近づいているなという感じがしますよ。ところで、こちら（プルミエール2階）をティールームにする予定だと聞いてたんですが。

遠山　まだまだです（笑）。自分たちの目指すところとして、十の仕事のうち、七の仕事をきっちり行う。あとの三を温存し「遊び」の要素を取り入れたいというのがあるんですね。でも正直なところ、その七の仕事がまだ納得できていないんです。喫茶を開けば経営的には楽なのかも知れませんが、妻やスタッフと力を合わせて、なんとか七の仕事を完璧にしたいんです。ティールームはそれからですね。

立井　楽しみです。遠山さん、最後に『プルミエール』という名の由来を伺いたいんですが、これはフランス語で「1番」という意味でしょう。

遠山　そうです、最初の店を「一番町」に開いたところから付けたんです。

立井　そうだったんですか。僕は「1番を目指すぞ」ということなのかと思ってましたよ。でも、そういう気持ちもあるんでしょ？

遠山　う～ん、男としては「ある」と云いたいところですね（笑）。

東風

遠山好幸さんとの対談は愉快であった。愉快の源は「奥行き」である。◆いつ、マキシム・ド・パリの話が出るのか、内心こころ待ちにしていたのであったが、一向に出る気配がない。対談の途中でぽつりと「私はあそこで、皿洗いをしていただけですから」と云って話題を変えてしまった。遠山さんが銀座にあるマキシム・ド・パリで働いていたという前歴はひとのよく知るところである。あのレストランの本店はパリにあって、永年「三ツ星」を獲得してきた名店である。日本の大学に喩えれば「東大」にあたるであろう。そこに一時期でも席を置いていたことは誇りであろう。末席であろうとなかろうと、マキシムはマキシムである◆かつて、パリにあるマキシムへ何度か足を運んだことがある。ご馳走もご馳走だが、一流がもっている「空気」が確かにあった。そこで働いていれば、一流の人間になりやすいに決まっている。だから、人は「東大」に憧れ、「マキシム」に身を置いてみたいと希うのは自然のことだ。僭越を承知で云わせていただけば、わが『えくてびあん』だって、立川の「東大」だと思いたい。その誇りをもって、多少のいやなことには目をつぶって、明日につなげてゆく原動力としている◆ひとは「鼻にかける」ということをする哺乳類である。遠山さんは、そのことをしない希有なひとだ。対談の愉快はそこにあった。◆えくてびあん　鼻にぶらさげ　夏来たる

連載　四字熟語（22）

磨斧作針（まふさくしん）

どんな難しい事でも忍耐強く努力すれば、必ず成功する。「斧を磨いて針を作る」と読み、不断の努力を続ける例え。

唐の詩仙、李白が少年の頃、学問に挫折し家に帰ろうとした。途中、小さな渓流で一人の老婆が鉄の杵を磨いているのに出くわし、訊ねると老婆は「針を作ろうと思っている」と答えた。李白はその根気にうたれ、道を引き返し学問を全うしたという故事。

えくてびあんの輪

人がいて、街があります。
あなたがいて、立川があります。
そこにちょっとだけ、えくてびあん！
リストのお店にはいつでも、えくてびあん！

今月は柴崎町・砂川町・富士見町・若葉町のお店です。

真味百撰㉖

カフェレストラン ぼだい樹

柴崎町2-4-18山田ビル2階 / 528-0556
11：00～23：00（水・日は20時）/ 第1日曜定休

定番は鉄板ハンバーグ ラストオーダー23時というのも嬉しい語らいの場

至八王子　至新宿　立川駅　南口　関田酒店　ぼだい樹　クワトロ　立川通り　多摩都市モノレール

夜の9時を過ぎたあたりで、さあこれから食事でもという時、ゆっくりできる店を探すのは一苦労である。柴崎町にあるカフェレストラン『ぼだい樹』のオーダーストップは23時。夜遅くまで語らえる場として、柴崎で貴重な役割を果たし、今年15年目を迎えた。

ご主人の定山昇吾さんは、20代の若さで会社経営を経験して来たという人。その懐の深さには定評がある。15年前、縁あってこの立川で『ぼだい樹』を奥さんの麻利子さんとお二人で始めた。しかし、飲食店に2階という条件はやはり厳しかった。この町に定着するため、様々の工夫を積み重ねて来た。23時までの営業もそのひとつ。地元の人の集まる場にと、カラオケも置いた。また昨年の11月には知人のデザイナーに相談し、"樹"をイメージした店内に改装。落ち着いた雰囲気になった。

一番の定番メニューは鉄板ハンバーグ（ランチ時はライス付700円～）。ジュウジュウと音を立てて運ばれてくるのが嬉しい。シーフードピラフもお薦め。たっぷりの魚介にトマトソースの酸味が効いている（750円）。18時以降はワインも楽しめる（赤・白グラス350円 / ボトル5種2000円～）。飲みきれなかったボトルはラッピングして持たせてくれ、細かな心遣いも忘れない。「今度石焼きピラフを出そうかと考えてます」。ご夫婦の試行錯誤は今日も続く。

○工房移転のお知らせ○

えくてびあん編集工房は、これまでの杉田ビル6階から、同ビル3階に移転いたしました。

今まで同様、どうぞお気軽にお立ち寄りください。

新住所　立川市曙町2-17-5 杉田ビル3階
※電話・FAX番号は変更ありません

月刊えくてびあん　第179号
平成十一年六月一日発行
発行所　えくてびあん編集工房
東京都立川市曙町2-17-5
杉田ビル3F　〒190-0012
電話　〇四二（528）0082
FAX　〇四二（528）0065
編集発行人　立井啓介
印刷所　㈱大廣社

（表紙）クレー人形「何するの」　さとうその子
（編集）池田隆男　小林康史　内藤裕子　名尾匠真
山田恵子　大久保清志　新井紀美子
（写真）中村伸　五楽孝平

たみ子さんのうた

10

詩・清水たみ子

画・伊佐雄治

ゆれてる木

ゆれてるあの木はお窓から、
いつも東にそびえてる。

朝はあの木の向うから、
いつもきれいな夜があける。

夜はあの木のうしろから、
いつもまあるい月が出る。

あゝ、あの遠い、あの梢、
いつもゆれゆれ光ってる。

昭和六年「赤い鳥」十二月号より